



Privatbrauerei
Schnitzlbaumer
CHIEMGAUER BIERTRADITION

Specialmente per L'Italia



UN SALUTO SPECIALE DA PRIVATBRAUEREI SCHNITZLBAUMER

La Birreria Schnitzlbaumer, fondata nel 1575, con i suoi 450 anni nel 2015, è la fabbrica di birra più longeva della città di Traunstein, storicamente ricca di produttori.

Qui abbiamo l'onore di presentarvi le nostre specialità frutto della tradizione bavarese e della nostra scelta di qualità coniugate alla migliore tecnologia moderna adottata nella nostra Fabbrica.

Tutte le birre sono rigorosamente di puro malto e non pastorizzate, riconducibili per filosofia e ricette al noto "Editto della Purezza" del 23 aprile 1516.

TRADIZIONE E CULTURA
TECNOLOGIA E SAPIENZA
LA MIGLIOR QUALITÀ POSSIBILE
Siamo lieti se vorrete assaggiarci

Stephanie e Philipp Frauendörfer

LE NOSTRE BIRRE



HELLES
LA TIPICA BAVARESE

Al contempo leggera e gustosa. Il corpo pieno dona l'essenza del malto perfettamente bilanciato dalla sapiente discreta luppolatura.

Lager chiara – Alc. 4,9 % vol. – IBU: 22
– Malti: malto d'orzo (Pilsener e Wiener) –
Luppoli: Hallertauer Tradition



EXPORT HELL
LA CLASSICA PIÙ ROBUSTA

Prodotta per esser consumata a distanza, matura come un tempo lungamente. Il meglio del sapore del malto.

Premium Lager chiara – Alc. 5,2 % vol. – IBU: 28 – Malti: malto d'orzo (Pilsener) – Luppoli: Hallertauer Tradition



TRAUNSTEINER ZWICKL
LA BIRRA DELLA CASA

È tradizione a Traunstein che la birra chiara proposta nei locali ufficiali delle birrerie sia la versione non filtrata dall'aspetto velato perché ricca di lieviti. Noi proponiamo la Export Hell che aggiunge alle sue caratteristiche la maggior ricchezza di sali minerali e vitamine.

Premium Lager chiara opalescente – Alc. 5,2 % vol. – IBU: 28 – Malti: malto d'orzo (Pilsener) – Luppoli: Hallertauer Tradition



EXPORT DUNKEL
STORICAMENTE IN OBERBAYERN

Saporita ed elegante dal gusto di malto torrefatto bilancia gli aromi di caffè e cioccolato con l'eccellente luppolatura.

Premium Lager scura – Alc. 5,2 % vol. – IBU: 28 – Malti: malto d'orzo (Pilsener e Münchner) – Luppoli: Hallertauer Tradition



EDEL PILS
IL NOBILE AMARO

Ricca e raffinata. Agli aromi di cereale, fiori ed erbaceo coniuga un'elegante ed estremamente piacevole freschezza. Il meglio dei luppoli storici dell'Hallertau.

Pils chiara – Alc. 4,9 % vol. – IBU: 34 – Malti: malto d'orzo (Pilsener) – Luppoli: Hallertauer Tradition, Spalter Select



RADLER
ESTATE, SOLE

Un „Radler Bavarese“ dal 50% di Export Hell e 50% di limonata. Leggero, fresco e deliziosamente gustoso.

LE NOSTRE BIRRE



WEISSBIER HELL
LA CAMPIONESSA

Morbida, cremosa e piena. Il frumento alla sua massima espressione con equilibrio tra aromi fruttati ed agrumati ed una perfetta luppolatura. MEDAGLIA D'ORO MIGLIOR BAVARESE NEL 2015 (World Beer Award)

Weizen chiara non filtrata – Alc. 5,0 % vol. – Malti: Malto d'orzo (Pilsener), Malto di frumento – Luppoli: Hallertauer Tradition



WEISSBIER DUNKEL
LA SCURA DI FRUMENTO

Unisce alle caratteristiche dello stile gli aromi del malto torrefatto. I sentori di banana ed agrumi permettono un finale fresco e pulito. Esclusivamente in bottiglia.

Weizen scura non filtrata - Alc. 5,0 % vol. – Malti: Malto d'orzo (Pilsener), Malti di frumento – Luppoli: Hallertauer Tradition



BERNHARDUS BOCK
IL VECCHIO CAPRONE

Specialità caratterizzata dalla dolcezza di caramello e dalle sfumature di tostato. L'eccellente luppolatura la rende erbacea e scorrevole. Stagionale invernale.

Bock scura - Alc. 6,2 % vol. – Malti: Malto d'orzo – Luppoli: Hallertauer Tradition



BIRRE ANALCOLICHE
IL NOSTRE BIRRE POCO CALORICHE

Siamo al passo con i tempi e vi offriamo le nostre due birre analcoliche.

Poco caloriche e corpose, le nostre birre sono prodotte con una dealcolizzazione delicata.

L'autentica "Qualità Schnitzlbaumer" senza alcool.



BIRRE STAGIONALI
BAVARESE - MA MODERNO

Nelle stagioni offriamo varie specialità in botte e bottiglia.

Dolce o secco
Con i nostri due spritz al vino potete scegliere tra "secco" con acqua minerale e "dolce" con limonata.



Vi invitiamo presso il nostro ristorante „Brauerei-Ausschank“ Schnitzlbaumer

Vivrete momenti indimenticabili nella più antica birreria della città, in un ambiente unico e ricco di storia, il nostro team di cucina vi offrirà piatti tradizionali bavaresi con materie prime fresche del nostro territorio da abbinare alle nostre pluripremiate birre. Vi aspettiamo a Traunstein!



Brauerei-Ausschank Schnitzlbaumer GmbH | Taubenmarkt 11a - 13 | D-83278 Traunstein
numero di telefono: +49 861 98 66 50 | www.schnitzlbaumer.de

LISTA PRODOTTI

Art.#	Articolo	Unità Confezionatrice	EAN	° PLATO	Peso per Unità (kg)	Pallet	Unità per pallet	Peso per pallet
54	Lager Hell 30 ltr. POLYKEG	30 ltr.	4032303000544	11,9	31,4	800x1200	22	720
55	Export Hell 30 ltr. POLYKEG	30 ltr.	4032303000551	12,1	31,4	800x1200	22	720
57	Schnitzei Weiße 30 ltr. POLYKEG	30 ltr.	4032303000575	12,5	31,4	800x1200	22	720
58	Edel-Pils 30 ltr. POLYKEG	30 ltr.	4032303000582	11,9	31,4	800x1200	22	720
89	Traunsteiner Zwickl 30 ltr. POLYKEG	30 ltr.	4032303000896	12,1	31,4	800x1200	22	720
12001	Lager Hell 20x0,5 Karton	20 x 0,5	4032303120013	11,9	17,5	800x1200	40	725
11001	Export Hell 20x0,5 Karton	20 x 0,5	4032303110014	12,1	17,5	800x1200	40	725
11301	Export Dunkel 20x0,5 Karton	20 x 0,5	4032303113015	12,1	17,5	800x1200	40	725
11601	Schnitzei Weiße 20x0,5 Karton	20 x 0,5	4032303116016	12,5	17,5	800x1200	40	725
11801	Schnitzei Weiße Dunkel 20x0,5 Karton	20 x 0,5	4032303118010	12,5	17,5	800x1200	40	725
13001	Export Radler 20x0,5 Karton	20 x 0,5	4032303130012	6,1	17,5	800x1200	40	725
10901	Lager Hell 20x0,33 Karton	20 x 0,33	4032303109018	11,9	11,6	800x1200	66	775
10601	Edel Pils 20x0,33 Karton	20 x 0,33	4032303106017	11,9	11,6	800x1200	66	775
10501	Traunsteiner Zwickl 20x0,33 Karton	20 x 0,33	4032303105010	12,1	11,6	800x1200	66	775
10701	Bock 20x0,33 Karton	20 x 0,33	4032303107014	16,1	11,6	800x1200	66	775

LE NOSTRE BICCHIERE



ALLGÄU SEIDEL

disponibile come:
0,2 / 0,3 / 0,4 / 0,5



WILLYBECHER

disponibile come:
0,2 / 0,3 / 0,4 / 0,5



WEISSBIERGLAS

disponibile come:
0,3 / 0,5



LINEA

disponibile come:
0,2 / 0,3 / 0,4 / 0,5



Da 450 anni birra di qualità!

Privatbrauerei Schnitzlbaumer GmbH

Mühlenstraße 8 | D-83278 Traunstein

numero di telefono: +49 861/34 00

numero di fax: +49 861/1 45 50

www.schnitzlbaumer.de

